GRIGNOLINO

Guida Completa al Vitigno e al Vino del Piemonte

Il vino rubino e indomabile delle colline astigiane

1. Il Vitigno Grignolino

Il Grignolino è un vitigno autoctono piemontese dalla storia antichissima, coltivato nelle colline del Monferrato e dell'Astigiano da secoli. Il suo nome deriverebbe dal termine dialettale piemontese "grignole", che indica i numerosi vinaccioli (semi) presenti in ogni acino — un tratto distintivo rispetto ad altri vitigni.

Considerato una delle uve più peculiari del panorama enologico italiano, il Grignolino produce vini che stupiscono per il paradosso tra aspetto e struttura: un colore rubino tenue, quasi da vino rosato, cela tannini vivaci e un'acidità spiccata, regalando un vino difficile da dimenticare.

Caratteristiche Ampelografiche

Famiglia	Vitis vinifera
Origine	Piemonte, Italia
Sinonimi	Barbesino, Rossetto, Verbesino, Rossore
Maturazione	Precoce-media (seconda decade di settembre)
Vigore	Medio-elevato
Produttività	Medio-bassa, irregolare
Resistenza	Sensibile a peronospora e oidio
Grappolo	Piramidale con ali, medio-grande, spargolo
Acino	Medio, sferico, buccia pruinosa di colore blu-viola

Vinaccioli	Numerosi (3-4 per acino), caratteristica distintiva

Caratteristiche della Pianta

La vite del Grignolino presenta foglie di media grandezza, pentagonali e trilobate, con pagina superiore di colore verde intenso. I tralci sono robusti e il germogliamento è precoce, il che espone la pianta ai rischi delle gelate tardive primaverili. La maturazione avviene nella seconda metà di settembre.

La produzione è notoriamente irregolare e bassa, il che storicamente ha scoraggiato molti viticoltori, contribuendo alla riduzione delle superfici coltivate nel corso del Novecento. Oggi il Grignolino è considerato un patrimonio da preservare e valorizzare.

2. Zone di Produzione

Il Grignolino è un vitigno a diffusione geografica molto limitata: la quasi totalità della produzione mondiale si concentra in due aree del Piemonte, entrambe riconosciute con denominazione DOC.

2.1 Grignolino d'Asti DOC

La zona di produzione del Grignolino d'Asti DOC comprende un ampio territorio collinare nella provincia di Asti, nel cuore del Monferrato Astigiano. Si tratta dell'area di elezione storica del vitigno, dove si concentra la maggior parte dei produttori.

Area Grignolino d'Asti DOC

Comuni principali:

- Asti e dintorni
- Canelli, Nizza Monferrato
- Castelnuovo Belbo, Castel Boglione
- San Marzano Oliveto, Montaldo Scarampi
- Mongardino, Rocchetta Tanaro

Superficie vitata: circa 400 ettari

2.2 Grignolino del Monferrato Casalese DOC

La seconda denominazione si estende nelle colline del Basso Monferrato, nella provincia di Alessandria, a nord-est di Asti. Quest'area, conosciuta come Monferrato Casalese, offre paesaggi dolci e terreni con caratteristiche leggermente diverse, che conferiscono al vino sfumature peculiari.

Area Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Comuni principali:

- Casale Monferrato (capoluogo di riferimento)
- Treville, Pontestura, Morano sul Po
- Vignale Monferrato, Camagna Monferrato
- Sala Monferrato, Giarole, Coniolo

Superficie vitata: circa 250 ettari

3. Terreni e Clima

Caratteristiche Pedologiche

I terreni vocati per il Grignolino sono quelli tipici delle Langhe e del Monferrato: suoli di origine marina, formatisi durante l'era miocenica, ricchi di sedimenti calcarei e argillosi. La composizione chimica e fisica del suolo influenza profondamente il profilo organolettico del vino.

Tipologie di Suoli

Tipo di Suolo	Composizione	Effetto sul Vino
Suolo Calcareo-Argilloso	Calcare (30-50%), argilla, limo. Tipico Monferrato Astigiano	Vini con struttura tannica spiccata, buona freschezza
Suolo Sabbioso-Limoso	Sabbia, limo, bassa percentuale di argilla. Zone più pianeggianti	Vini più morbidi, profumi floreali eleganti, minor longevità
Suolo Marnoso (Marne di Sant'Agata)	Marne calcareo-argillose grigio-azzurre. Monferrato Casalese	Acidità vivace, mineralità, grande complessità aromatica
Suolo con Tufo	Presenza di tufo gessoso, zona di Canelli e Asti	Vini con note minerali, freschezza e struttura tannica elegante

Clima

Il Monferrato e l'Astigiano godono di un clima continentale temperato, con influenze mediterranee mitigate dall'Appennino Ligure. Le caratteristiche climatiche favorevoli al Grignolino includono:

- Primavere fresche con piogge moderate, utili per il vigore vegetativo
- Estate calda e soleggiata (luglio-agosto), con escursioni termiche notturne che preservano l'acidità delle uve
- Autunni asciutti e soleggiati, fondamentali per la maturazione fenolica ottimale
- Inverni freddi, con gelate benefiche per la riduzione delle malattie della vite

Altitudine dei vigneti: generalmente tra i 150 e i 450 metri s.l.m., con esposizione preferenziale a sud, sud-ovest per massimizzare l'irraggiamento solare.

4. Metodi di Produzione

4.1 Viticoltura in Vigneto

Sistemi di Allevamento

Il sistema di allevamento tradizionale del Grignolino è la Guyot semplice, che prevede un unico capo a frutto lasciato durante la potatura invernale. In alcune zone è ancora presente il sistema a Guyot doppio o persino il vecchio sistema a Cappuccina/Pergola Piemontese, oggi quasi abbandonato.

- **Allevamento principale:** Guyot semplice o doppio — metodo prevalente, ottima gestione della chioma
- **Alternativa moderna:** Cordone speronato — utilizzato in alcune aziende per ridurre i costi di gestione
- **Densità:** Densità di impianto: 3.500-5.000 ceppi per ettaro (tradizionale); fino a 7.000 nei nuovi impianti più performanti

Rese e Disciplinare

Resa max uva (DOC Asti)	80 quintali per ettaro
Resa max uva (DOC Monf. Casalese)	70 quintali per ettaro
Resa in vino	Max 70% dell'uva raccolta
Titolo alc. min.	11% vol. (Asti DOC); 11,5% vol. (Monf. Casalese DOC)
Uvaggio	Grignolino min. 90%; max 10% Freisa
Epoca vendemmia	Fine settembre – prima decade di ottobre

4.2 Vendemmia

La raccolta del Grignolino avviene generalmente tra fine settembre e la prima metà di ottobre, in base all'andamento stagionale. La vendemmia manuale è ancora largamente praticata, soprattutto nelle aziende di qualità, poiché permette una selezione accurata dei grappoli e riduce i rischi di ossidazione precoce.

La sfida principale è trovare il giusto equilibrio tra maturità zuccherina e maturità fenolica (dei tannini): raccogliere troppo presto produce vini aspri e verdastri; raccogliere tardi può portare a vini con alcol eccessivo e tannini asciuganti.

4.3 Vinificazione

Ricevimento delle Uve e Diraspatura

Le uve vengono immediatamente raffreddate dopo la raccolta per preservarne i profumi varietali. La diraspatura (separazione dei raspi dagli acini) è fondamentale per il Grignolino: i raspi, ricchi di tannini verdi, accentuerebbero eccessivamente l'astringenza già elevata di questo vitigno.

Macerazione e Fermentazione

Questo è il passaggio più critico e controverso nella produzione del Grignolino. La durata della macerazione determina in modo decisivo il profilo tannico del vino finale:

Durata Macerazione	Profilo Risultante	Stile di Vino
2–5 giorni	Colore tenue, tannini morbidi, freschezza floreale	Stile fruttato, da bere giovane
6–10 giorni	Buon equilibrio colore/tannino, discreta struttura	Stile classico moderno
12–20 giorni	Colore intenso, tannini marcati, vino austero	Stile tradizionale, adatto all'invecchiamento

La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata (20–26°C) con lieviti selezionati o indigeni, in vasche di acciaio inossidabile o in tini di legno aperto (vinificazione tradizionale). La durata è di 7–14 giorni complessivi.

Fermentazione Malolattica

La fermentazione malolattica (conversione dell'acido malico in acido lattico) è generalmente praticata, in modo da ammorbidire l'acidità naturalmente elevata del Grignolino. In alcuni casi, i produttori che puntano su vini di freschezza e vivacità scelgono di bloccarla parzialmente.

4.4 Affinamento

Il disciplinare DOC per il Grignolino non prevede obblighi di invecchiamento prolungato, ma la prassi dei produttori varia notevolmente in base alla filosofia aziendale:

Acciaio inox	3–6 mesi. Preserva i profumi varietali, vino fresco e immediato. Stile moderno
Botti grandi (Slavonia/Rovere)	6–18 mesi. Apporto ossidativo moderato, tannini integrati. Stile classico
Cemento o anfora	Alternativa artigianale emergente. Preserva fruttato con lieve ossigenazione

Tonneaux (500 l)	Alcuni produttori per cuvée di riserva. Più struttura e complessità
Bottiglia (affinamento)	Min. 2–3 mesi prima della commercializzazione

5. Caratteristiche Organolettiche del Vino

Profilo Sensoriale

Il Grignolino è un vino che rompe le aspettative: il suo aspetto visivo suggerisce leggerezza, mentre il palato rivela carattere e complessità. Questo contrasto è la sua firma inconfondibile.

VISTA	Rosso rubino tenue, con riflessi granata-aranciati. Scarsa intensità colorante rispetto ad altri vitigni piemontesi. Limpido, tendenzialmente non filtrato nei produttori artigianali.
OLFATTO	Profumo intenso e caratteristico: frutti di bosco rossi (lampone, fragola selvatica, ribes), note floreali di rosa e geranio, sfumature speziate di pepe, cannella e chiodi di garofano. Con l'invecchiamento emergono note eteree, di cuoio e tabacco.
GUSTO	Secco, vivace, di media struttura. Acidità elevata e tannini presenti e spigolosi, soprattutto da giovane. Finale persistente, leggermente amarognolo (mandorla amara). Alcol moderato (11–13% vol.). Buon equilibrio complessivo nei vini ben riusciti.
STRUTTURA	Acidità totale alta (6–8 g/L). pH basso (3,1–3,4). Tannini elevati in rapporto all'estratto colorante. Bassa glicerina. Potenziale di invecchiamento: 3–8 anni per vini classici; oltre 10 anni per le migliori cuvée.

6. Abbinamenti Gastronomici

Il Grignolino, grazie alla sua acidità vivace e ai tannini secchi, si abbina magnificamente con le cucine del territorio piemontese, ma si presta anche a molti altri accostamenti regionali e internazionali.

Abbinamenti Classici Piemontesi

- **Fritto misto:** Fritto misto alla piemontese (carni, dolci, verdure pastellate) — abbinamento storico e perfetto
- **Bagna Cauda:** Bagna Cauda con verdure crude — l'acidità taglia il grasso dell'olio e dell'aglio
- **Pasta ripiena:** Agnolotti al sugo d'arrosto — i tannini completano la ricchezza del ripieno
- **Bollito:** Bollito misto con salsa verde — acidità e tannini esaltano le carni lesse
- **Formaggi:** Tomini freschi e formaggi vaccini semistagionati

Abbinamenti Moderni e Internazionali

- **Salumi:** Charcuterie boards (salumi, terrine, paté)
- **Pizza:** Pizza con pomodoro e salumi — l'acidità del vino rispecchia quella del pomodoro

- **Cucina etnica:** Cucina asiatica speziata (cinese, giapponese — abbinamento sorprendente)
- **Barbecue:** Hamburger gourmet e carni alla griglia
- **Insalate:** Insalate con noci, grana e frutta secca — abbinamento per analogia aromatica

7. Produttori di Riferimento

Il panorama produttivo del Grignolino è dominato da piccole e medie aziende familiari che presidiano il territorio con dedizione. Alcuni nomi storici e di riferimento:

Produttori storici e di riferimento

Grignolino d'Asti DOC:

- Braida di Giacomo Bologna (Rocchetta Tanaro) — pioniere del rilancio moderno
- Coppo (Canelli) — vini di grande eleganza
- Vietti (Castiglione Falletto) — selezioni storiche
- Cascina Garitina (Castel Boglione)
- Michele Chiarlo

Grignolino del Monferrato Casalese DOC:

- Dacapo (Vignale Monferrato) — uno dei migliori interpreti moderni
- Accornero (Vignale Monferrato) — tradizione e qualità
- Tenuta Santa Caterina (Grazzano Badoglio)
- Villa Sparina (Monterotondo d'Asti)

8. Storia e Curiosità

Origini

Le prime testimonianze scritte del Grignolino risalgono al XIII secolo, con citazioni nei documenti degli Statuti comunali di Asti (1237). Il vino era già allora prodotto e commerciato nelle fiere locali. Nel corso del Medioevo e del Rinascimento divenne il vino della corte sabauda, apprezzato per la sua particolarità e leggerezza.

Il Declino del Novecento

Nel corso del XX secolo il Grignolino ha vissuto un forte calo produttivo. Le difficoltà di coltivazione (produzione irregolare, bassa resa), la sua complessità di vinificazione e il cambiamento dei gusti del pubblico verso vini più colorati e morbidi hanno ridotto le superfici coltivate di oltre il 70% tra gli anni '50 e '90.

Il Rinascimento Contemporaneo

A partire dagli anni '80 e '90, grazie all'impegno di produttori visionari come Giacomo Bologna di Braida, il Grignolino ha conosciuto una rinascita. Oggi è considerato un vino di nicchia di grande interesse, capace di conquistare palati esperti e collezionisti di tutto il mondo proprio per la sua unicità irriducibile.

Il Paradosso del Grignolino

Il Grignolino è stato definito "il vino più difficile del Piemonte" — non per complessità produttiva (sebbene essa sia reale), ma perché sfida le aspettative: sembra leggero, ma è tannico; sembra semplice, ma è complesso; sembra antico, ma si rivela modernissimo in abbinamento. Per questo motivo è amato profondamente da chi lo conosce davvero.

Conclusione

Il Grignolino rappresenta uno dei più affascinanti e autentici patrimoni enologici del Piemonte. Un vitigno difficile, caparbio, radicato in un territorio preciso, che produce vini impossibili da confondere con qualsiasi altro: rosso rubino scarico, tannini spigolosi, acidità vivace, profumi di lampone, geranio e pepe.

Non è un vino per tutti, e forse è questo il suo fascino. Chi lo incontra per la prima volta rimane spesso disorientato; chi impara a conoscerlo difficilmente lo dimentica. Il Grignolino è la prova che la grandezza nel vino non passa necessariamente per il colore intenso o per la morbidezza opulenta, ma per l'identità — inconfondibile, inimitabile, piemontese.

— Grignolino: l'indomabile rosso delle colline piemontesi —